

Kürbissuppe

Zutaten Suppe:

- 600g Hokaidokürbis
- 750ml Gemüsebrühe
- 150g Sahne
- 1EL **Curry Duft des Orients*** von SoulSpice
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 1 Scheibe Ingwer
- ½ TL **Zimtpulver***
- 1 Messerspitze **Vanillepulver***
- 40g kalte Butter
- **Salz***



Zutaten Einlage/Topping:

- **Kürbiskerne***
- Kürbiskernöl
- **Umami Topping Gewürz*** von SoulSpice

*im Laden erhältlich



UNVERPACKT
von DAHOAM

Zubereitung:

- Den Kürbis waschen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.
- Die Kürbiswürfel mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Die Sahne, das Currypulver, den Zimt und das Vanillepulver hinzufügen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- Knoblauch und Ingwer in die Suppe geben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter untermixen und die Suppe mit Salz und Currypulver abschmecken.

Kürbiskerne, Kürbiskernöl oder das total leckere Umami Topping Gewürz von Soul Spice können nach Belieben als Einlage oder Topping dazu gegeben werden.

von DAHOAM e.V.